**Nr. 16. Kraków, 15. sierpnia 1910 Rok III.**




„GAZETA PIEKARSKA" wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.



# Luźne uwagi.

Przypadkowo wpadła nam w ręce ustawa Komisyi Edukacyjnej, owego pierwszego ministerstwa oświaty w Europie. Czytamy tam taki wstęp:

„Nie masz innego sposobu wyprowadzenia ludu z ciemności i błędów, pochodzących najwięcej z tego źródła wad i występków, jak nasze pokolenie zaraz w początkach ich życia oświecać, drogę cnoty ukazywać, a czynną edukacyą serca do zamiłowania powinności ukształcać i do wykazywania obowiązków samym skutkiem i zwyczajem wprawiać".

Dajmy na to, że ten ustępik będzie zamiast motta do naszego wstępnego artykułu. — —

Gdzieś — po zapadłych wioskach żyją ludzie, od rana do rana pracujący, których może nazwiska są nieznane, — do których jednak pretensye są olbrzymie, — a ich tytuł... piekarze.

Gdybyśmy bliżej wglądnęli w ich sadyby, musielibyśmy nabrać przekonania, że w tem siedlisku pracy wytężającej a zapoznanej, brakuje wiele do zupełnego szczęścia. Wprawdzie nikt się szczęśliwym zwać nie może — ale o ile cel człowieka tego wymaga — to właśnie w piekarstwie pod tym względem wiele pozostaje do życzenia.

Jesteśmy zawodem najstarszym na świecie, zawodem bardzo honorowym, a jednak nie tylko że naszej pracy świat uznać nie chce, ale my sami zawodu swego poznać ściśle nie chcemy, — częstokroć nawet spotykamy i takich, którzy się wstydzą swego zawodu. Jeśli tak bywa, to winą tego jest i będzie — brak pozornej bodaj oświaty, brak samopoczucia, brak dążności do celu.

Musimy z żalem przyznać, że były to nasze kardynalne wady, które cofnęły polski przemysł o całe wieki. Prawda, że przyczyniły się do tego także przejścia dziejowe, ale prawdą także i to, żeśmy w chwili upadku stracili moc i wiarę, a przez to wszelki rozwój na długie lata został wstrzymany. Są atoli w historyi narodów chwile, w których ten naród zaczyna się opamiętywać i dźwigać ciężar rozwoju. Podobne chwile przechodzimy obecnie.

Hasło: *łączność, zgoda i solidarność* rozbrzmiewa dziś w całej Polsce, ogarnia wszystkie zawody, skupia ich, tworzy z nich silne związki. Wśród tego ruchu zawadziły jego skrzydła także o zawód piekarski. Zaczynamy wchodzić w nowy okres rozwoju, przed nami leży wielkie pole do działania, chcemy się złączyć.

Narody kulturalne, choćby słabe w sobie, utrzymały swoją niezawisłość nawet w niewoli jedynie przez wzajemne popieranie się — przez szacunek dla macierzyńskiej mowy i rodzimego przemysłu. A jeśli kiedy, to dziś właśnie powinnością jest każdego polskiego rękodzielnika iść za postępem czasu.

Ostatni nasz wiec. — odbyty w Krakowie, przyjął za warunek, który następnie uchwalono, — stworzyć z zawodowych stowarzyszeń jeden związek. Dzisiaj jest to już kwestyą zwykłych formalności, które skoro tylko załatwione zostaną, — związek ogłoszonym zostanie jako fakt dokonany.

Tymczasem atoli czeka nas nowa praca, do której powinniśmy wszyscy rękę przyłożyć. Oto istnieją stowarzyszenia z wielkim pocztem piekarzy, którzy odłączywszy się dawno od stowarzyszeń wspólnych — utworzyły własne stowarzyszenia — statuty ich jednak zalegają od kilkunastu miesięcy w namiestnictwie. Będzie naszem staraniem dążyć do najszybszego załatwienia tej sprawy, gdyż jak długo nie będziemy samodzielni, tak długo o intenzywnej pracy nie możemy myśleć.

Samodzielne zaś stowarzyszenia wzywamy do zgłaszania swego przystąpienia do związku.

Zarazem po raz drugi zawiadamiamy, iż „Gazeta piekarska" będzie organem Związku.

W końcu pod adresem p. Andrzeja Molińskiego w Żywcu przesyłamy serdeczne podziękowanie za przesłanie nam swych uwag. Nie odpowiedzieliśmy dlatego, żeśmy czekali na zgłoszenie się innych stowarzyszeń. Dziękujemy za zainteresowanie się tą sprawą i prosimy agitować w Żywcu i w całej okolicy. List wkrótce wyszlemy. **Brawo Żywiec!**

---

## Środki rozczyniające ciasto.

W artykule naszym z dnia 1. lipca b. r. omawiając fermentacyę ciasta, wskazaliśmy na błogosławioną działalność drożdży, tego najpotrzebniejszego artykułu podręcznego w piekarstwie. Lecz chemia starała się wynaleść inne środki, któreby rozczyniały ciasto bez pomocy drożdży. A choć te środki są są bardzo rzadko używane, to jednak z obowiązku dziennikarskiego zaznajomimy czytelników z nimi.

Różne proszki do pieczenia, które zwłaszcza w Anglii i Ameryce bywają używane do wyrobu chleba, znalazły u nas użycie tylko do wyrobu ciast. Liebig obliczył, że za jego czasów możnaby tylko w samych Niemczech wyrobić o 2000 cetnarów więcej chleba, gdyby można uniknąć straty wskutek fermentacyi. Do tego dołączyłaby się wielka pewność w wyrobie dobrego i trwałego chleba. Naprzód użyto kwasu solnego i węglanu sodu (1848) później różnych mięszanin soli. Budowano przyrządy, częścią ażoby według Donlisha można było sztucznie pod ciśnieniem wtłaczać kwas węglowy do ciasta.

Wielkiego praktycznego znaczenia był Horsfordscha proszek do pieczenia; składał się on z kwaśnego fosfatu potasu, jako proszku kwasowego i dwuwęglanu sodu jako proszku zasadowego. Liebig usiłował wprowadzić ten proszek w Niemczech. Powodowały nim do tego następujące przyczyny. Przez proszek dodajemy mące znowu kwas fosforowy, który zbożu wskutek oddzielenia otrąb został odjęty, gdyż właśnie zewnętrzne części ziarna zboża, barwiące

mąkę na ciemno, obfitują w kwas fosforowy. Ale że kwas fosforowy jest w popiele z potasem, racyonalniej byłoby, gdybyśmy doprowadzili do chleba poza kwasem fosforowym, także połączenie potasu. Dlatego Liebig łączy proszek zasadowy z chlorkiem potasu, a mianowicie w takiej ilości, że węglan sodu i chlorek potasu mogą się wymienić na dwuwęglan potasu i chlorek sodu.

Na 100 funtów mąki łączy się 1500 gr. kwaśnego proszku (kwaśny fosfat potasu) i mięszaninę 500 gr. dwuwęglanu sodu i 443 gr. chlorku potasu jako proszku zasadowego. Druga podobna mięszanina zawiera w sobie sól kuchenną. Proszek zasadowy wystarcza całkowicie do zobojętnienia proszku kwasowego, mała pozostałość kwaśnej soli pozostaje nienasycona i nadaje chlebu ulubiony słabo kwaśny smak.

Mimo racyonalnego składu proszek do pieczenia nie zdołał się u nas rozpowszechnić. Użycie takich mięszanin soli wymaga pewnych wiadomości chemii, których brak piekarzowi. Wreszcie fizyologia dowiodła, że organizm ludzki nie przyjmuje sztucznie pomnożonych w mące soli pokarmowych, a temsamem pogląd Liebiga, że zawartość soli pokarmowych przez dodanie środków rozczyniających znacznie by się zwiększyła, nie sprawdził się. Działanie reszty środków rozczyniających, jak tłuszcz i pianka, polega częścią na zawartem w nich powietrzu, częścią na oddzielaniu płaskich, tłuszczem rozdzielonych warstw ciasta. (Dok. nast.)

## Tworzenie się cen zboża.

W jednem z czasopism niemieckich pojawił się niedawno artykuł Prof. Ruhlanda o stosunku cen towaru do podaży i popytu.

Ponieważ kwestya ta jest bardzo na czasie, nie możemy sobie odmówić przyjemności powtórzenia kilku zdań tego znakomitego ekonomisty.

Zaznaczywszy, że profesorowie Conrad, Breutano, Schmaller i ich zwolennicy są jeszcze i dziś zdania, że ceny towarów tworzą się na podstawie stosunku podaży do popytu, stwierdza Ruhland, że zdanie to niegdyś miało jakieś znaczenie, obecnie zaś jest na wskróś fałszywe.

Dawniej reguła „Kinga" (angielski ekonomista z drugiej połowy 17. wieku) była zastosowaną do czasu, kiedy włościaństwo okoliczne woziło zboże do pobliskiego miasta. Na placu targowym dały się fury policzyć, a tak samo i zapotrzebowanie mogło być stwierdzone. Jeżeli więc to ostatnie wynosiło 100 wozów, a przewóz wynosił tylko 90 to wedle obliczenia Kinga cena podniosła się o 30% i t. d. O współudziale spekulacyi nie było mowy, zwłaszcza, że takowa była ustawowo wzbroniona.

Od tego czasu, stosunki gruntownie się zmieniły. Ze starych zakazów policyi targowej (często pod karą śmierci), zostały tylko skromne i giętkie przepisy giełdowe. Spekulacya ma wolne pole do działania i doszła do rozmiarów wprost niesłychanych. Gdy więc dawniej wobec techniki prymitywnej, decydującym był wynik zbiorów w każdej okolicy, a popyt zależny był od pogody, dziś wmięszany jest, cały międzynarodowy świat bankowy ze swoimi miliardami i rozstrzyga stosunek między produkcyą a konsumcyą. Przez napływ ludności międzynarodowej, stają się żyzne miliony hektarów ziemi w krajach dla kultusy co tylko zdobytych.

W krajach kulturnych starych, spekulacya giełdowa i „grynderstwo" stwarzają nowe wielkie zakłady przemysłowe.

Podaż i popyt nie są już więcej rzeczą „naturalną" lecz czemś „sztucznem", wywołanem chęcią zysku.

Już dlatego samego wykluczonem jest, aby ten „wolny rozwój sił" identyczny był z „naturalnem tworzeniem się cen".

Każdy dalszy wzgląd w nasze stosunki targowe utwierdza tylko to zdanie.

Przegląd ilości towarów pojawiających się na targu światowym, względnie ich podaż i popyt jest dziś niemożliwym i dlatego też oznaczenie codziennych cen targu światowego stało się również niemożliwem. Ta różnica między dawnym targiem lokalnym a obecnym modernistycznym targiem światowym jest powodem, że miejsce osobistej informacyi towarowej weszła „wiadomość o towarach".

Wszystkie te wiadomości są „opinią targową". Ta opinia zaś wraz z czynnościami spekulatywnego kapitału prywatnego oznacza tak znaną „cenę targową".

Wobec tego stanowiska miarodajnego tych „wiadomości targowych" nastąpiło ogromne rozgałęzienie tychże specyalnie na naszych głównych centrach handlowych. Na giełdzie zbożowej w Chicago wysyła się za pomocą 250 aparatów telegraficznych dziennie około 15000 depesz. Cała służba informacyjna pracuje tak szybko, że na telegraficzne zapytanie chicagowskiej giełdy nadane do liverpoolskiej giełdy nadchodzi odpowiedź w niespełna 6 minut.

Kierująca firma zbożowa Armour Grain Co w Chicago posiada własną bardzo rozgałęzioną prywatną sieć telegraficzną (koszta tejże od zaprowadzenia systemu Marconiego zmniejszyły się rocznie o blisko milion koron). Takie wydatki na „wiadomości" pocieszą niektóre firmy. — Rozporządzające temi wiadomościami są takie firmy „przewodnikami". Reszta interesentów targowych są „prowadzącymi" albo „Mitläufer". Nazywają ich także „stadem baranów", „aniołami niewinnymi" i t. d.

Ich „zdanie targowe" tworzy się z wiadomości dla nich przez „przewodników" wyprodukowanych.

Rozumie się samo przez się, że w pierwszym rzędzie decyduje interes prywatny p. p. „przewodników".

W maju 1898 podczas korneru Leitera w pszenicy została statystyka widocznych zapasów pszenicy w Ameryce północnej o 10 miljonów buszli sfałszowaną.

W latach 1893, 94 i 95 w całym świecie opowiadano o „gigantycznej nadprodukcyi zboża" tak, że wielka masa producentów „uwierzyła" a skutkiem tej opinii, względnie „zdania targowego" cena pszenicy ciągle spadała.

W rzeczywistości pojawiły się na targu światowym 1% produkcyi Argentyny, która wówczas należała do naszych krajów konkurencyi rolniczej. O „nadprodukcyi więc właściwie mowy być nie powinno było, ale w czasie, kiedy w miejsce „towaru samego" decydują „wiadomości o towarze", działają na ceny i wiadomości fałszywe.

Późniejsze rozpoznanie nie zmienia już stanu rzeczy, gdyż na giełdzie tylko „teraźniejszość" odgrywa rolę, a „co było a nie jest, nie pisze się w rejestr".

Z tego, charakterystycznego stosunku „przewodników" do „prowadzonych" wypływają ważne następstwa. Przy zupełnej wolności spekulatywnej kapitału prywatnego, sława i znaczenie „zapasu" i „zapotrzebowania" straciły dla ruchu ogólnego, wszelki walor.

Położenie targu efektywnego decyduje tylko czy główna tendencya ruchu cen jest zwyżkowa lub też zniżkowa. O ile się ceny a la hausse albo a la baisse zmieniają zależy już zupełnie od spekulacyi. Nie fakt, że ma się coś na sprzedaż albo jakieś zapotrzebowanie ma być pokryte, jest istotą przyczynową tworzenia się cen, lecz okoliczność, że przez spekulatywne działanie chce się i można „zarabiać pieniądze" powoduje transakcye ceny tworzące.

Transakcye spekulacyjne dochodzą często do 96% wszystkich zawartych na giełdzie interesów. (C. d. n.)



MAŁY FEJLETON.

## Giełdy zbożowe.

Sprawa przeglądu handlowego jest ważną dla każdego zawodu, także i dla naszego. Bardzo ważnym czynnikiem przy wyrobie też, także kupno, które powinno odpowiadać jakości i cenie. Ten tylko rękodzielnik kroczy naprzód, który na wszystko uważa, którego wszystko interesuje, co się wkoło niego dzieje.

Aby dopomódz do jaśniejszego rozpatrzenia się w sprawach handlowych, poczęli tak kupcy jak i rękodzielnicy razem się schodzić, razem radzić, razem ustanawiać ceny. To z czasem dało początek do zawiązania hal i giełd zbożowych.

Znaczenie takiej giełdy zbożowej jest dla naszego zawodu bardzo wielkie, dlatego chcemy tu o nich parę słów napisać.

Giełda w dzisiejszych czasach jest to zgromadzenie wszelkich kupców, handlarzy, sprzedających i kupujących tudzież ich faktorów. Na giełdzie schodzą się kupcy, młynarze, piekarze, pośrednicy itp. i radzą o handlu i handel zawierają. Przychodząc na giełdę kupcy i kupujący wymieniają między sobą swoje poglądy o stosunkach handlowych, a także i politycznych, o ile one wpływają na stosunki kupców, przemysłowców i rękodzielników, tam wytwarza się jedna myśl, która ogarnia sfery handlowe, — a z niej przegląda powszechna sytuacya targu, — według którego jednostka poznawszy tendencyę, może handlową transakcyę zawrzeć. Giełdę zatem możemy uważać za środowisko i serce wszelkiego handlu. — zgromadzenia handlowe, jak to już wyżej podaliśmy, miały już miejsce w czasach starodawnych we większych miastach handlowych. Tylko że wtedy zgromadzenia te były przypadkowe, okolicznościowe, bez programu. Z czasem stały się zwyczajem, zgromadzenia ujęto w pewne ustawy i paragrafy, czyli mówiąc językiem giełdowym, utworzono usancе.

Słowo giełda (po niemiecku Börse a we wszystkich językach słowiańskich bursa) ma swój początek w piętnastem stuleciu a urodziło się we Brugii tam miał mianowicie dom niejaki Van der Beurs, przed którym włoscy kupcy odbywali swoje zgromadzenia. Inni tłumaczą pochodzenie tego wyrazu od łacińskiego słowa „bursa" t. zn. schadzka.

W Paryżu już w r. 1701 była giełda, która mieściła się na moście Pont au change, później znajdowała się w pałacu sprawiedliwości, później przy ulicy Quincampo X, potem na placu Vendome, dalej w hotelu de Saissons w r. 1720, gdzie z rozkazu rady rządowej została zamknięta. Lecz już w roku 1724 zostaje napowrot otwartą w hotelu de Ukvers, później przeniosi się do cesarskiej biblioteki, gdzie mieściła się kontrola kompanii indyjskiej a gdzie niegdyś Lav założył bank cesarski. Tu znajdowała się giełda do roku 1793 — potem ją znowu zamknięto, ale w r. 1795 otwarto ją ponownie w Louvrze. W tym czasie zawierano znakomite interesy handlowe w Palais Royal. Z początkiem roku 1796 przeniesiono giełdę do kościoła Petites-Peres, w r. 1807 znowu znajduje się w Palais Royal, w roku 1818 do późniejszego gmachu Izby handlowej, aż ostatecznie 6 listopada 1826 umieszczono ją w dzisiejszym wspaniałym gmachu palais de la bourse.

W Hamburgu zgromadzenia kupców wedle zapisków odbywały się już w r. 1558, ale pod gołem niebem, miejsce zaś otoczone było żelazną poręczą. Dzisiejszy wspaniały gmach wybudowanym został w latach 1838—1841.

Królewska giełda w Londynie, owa sławna na cały świat royal exchange, przeznaczona na handel zbożem i obrót wekslowy, została wybudowaną w r. 1566 przez Tomasza Greshama własnym kosztem; w sto lat później padła ofiarą ognia, — wybudowano inną, ale i ta w r. 1838 legła w popiele; miejsce jej zajęła dzisiejsza budowla, w której też mieści się Lloyd. W Londynie są cztery wielkie giełdy, mianowicie dla papierów krajowych, dla papierów obcych, dla zboża i dla węgla.

Austrya wydała ustawę o giełdzie we Wiedniu w r. 1761, następnie patent cesarski ze sierpnia 1854, którymto patentem zniesiono poprzednią ustawę. Patent ten wszedł w życie z dniem 1. stycznia 1855 i po dziś obowiązuje. (Dok. nast.)

# Drobiazgi i pouczenia.

**Mianowanie.** Dyrektorem Instytutu ku popieraniu przemysłu w Krakowie został p. Till, starszy inżynier w takimże instytucie w Wiedniu.

**Czescy piekarze** wspólnie z dostawcami mąki i młynarzami odbyli w Pradze zgromadzenie w celu uregulowania opłakanych stosunków, wywołanych wskutek olbrzymiego spadku cen. Szczegółowy program i treść wydanego komunikatu zamieścimy w przyszłym numerze.

**„Merkury".** Stara to prawda, że przemysł fabryczny zabija drobnego rękodzielnika. Krzyczymy wprawdzie „precz z obcemi wyrobami", ale ta krajowa konkurencya nie każdemu wychodzi na zdrowie. Taka fabryka powstała we Lwowie pod egidą wyrugowania z kraju wyrobów obcych, głównie morawskich; — fabryka ta zasypała cały kraj swemi wyrobami. Dobrze jest rugować z kraju obce wyroby, ale czy właściciele tej fabryki nie wiedzą o tem, że na prowincyi są biedni piekarze którzy chcą żyć? Konsumcya taka w tym wypadku nie jest usprawiedliwioną, a to tembardziej iż obcych wyrobów i tak z kraju nie wyruguje, a natomiast wielu piekarzy przyprowadzi do ruiny.

**Orzeczenia.** Pragska izba handlowa wydała orzeczenie, iż gospodarzom i właścicielom folwarków nie wolno jest otwierać sklepów z pieczywem, wypieczonem z własnej mąki, zmielenej we własnym młynie.

— Najwyższy trybunał wydał orzeczenie, iż pomocnicy handlowi, sklepowi, itp. nie podlegają ubezpieczeniu w kasach chorych.

**Mnożą się protesty.** Wiadomo iż w bieżącym roku okropnie się daje we znaki śruba podatkowa, — szczególnie zaś rękodzielnikowi. Rękodzielnik musi aż potrójny podatek płacić: podatek zarobkowy, osobisto-dochodowy i czynszowy. Przeciw takiemu zubożaniu wprost rękodzielnika gorąco protestują sfery rękodzielnicze — ale nie u nas. Dzieje się to w Czechach i Morawie. Nasi rękodzielnicy powinni tak samo postąpić. Wnoszenie bowiem rekursów mija się z celem, — tylko ogólny, masowy protest może w skutkach przynieść pewne ulgi.

**Od wydawnictwa.** Zawiadamiamy, iż pozostało nam z r. 1908 i 1909 kilkanaście roczników, które oba razem za 4 korony odprzedajemy. W rocznikach tych mieszczą się wyborne artykuły fachowe obok licznych pouczeń, orzeczeń sądów, tudzież ciekawych fejletonów.

Również pozostały nam trzy fotografie z zeszłorocznego wiecu w Przemyślu, które po 3 kor. za sztukę odstępujemy. Fotografie z tegorocznego wiecu wysłane zostaną tym w tych dniach, którzy się po nie zgłoszą.

**Zjazd okręgowy Tow. pomocy przemysłowej** zwołany został podczas trwania tegorocznej wystawy przemysłowo rolniczej do Żółkwi i odbędzie się w dniu 8 września przy udziale Towarzystw i komitetów Pomocy przemysłowej z powiatów: Bełz, Lwów, Rawa Ruska, Sokal i Żółkiew. Szczegółowy program zjazdu podany zostanie w najbliższym czasie.

**Ze Lwowa nam donoszą:** Na ostatniem Walnem zgromadzeniu Stowarzyszeń Izby rękodzielniczej przed miotem niezwykle obszernej debaty, była sprawa nagłego i wysokiego podniesienia opłat przez lwowski Zakład ubezpieczeń od wypadków, co ogromnie odczuły te zawody, które w myśl ustawy z 1888 r. podlegają ubezpieczeniu.

Po wyczerpaniu dyskusyi uchwalono na wniosek referenta zwołać w krótkim czasie dla tej sprawy wiec krajowy — na którem powzięte zostaną uchwały co do reagowania przeciw tym podwyżkom i zabezpieczenie się przed nimi na przyszłość.

Wykonanie tej uchwały polecono prezydyum Izby i specyalnej komisyi, która przygotuje referaty na ten wiec.

W dalszym ciągu posiedzenia omawiano stale powtarzającą się sprawę szerzenia się w zastraszający sposób partactwa we wszystkich gałęziach rękodzieła.

Cały szereg mowców rozmaitych zawodów przedstawił przeróżne drastyczne fakta partactwa i przekroczenia uprawnienia przemysłowego pod pokrywą §. 37 ust. przemysłowej.

Po wyjaśnieniach przedstawiciela władzy przemysłowej Dr. Fischera i instruktora rządowego Dr. Schönetta, którzy wskazywali na braki ustawowe, również i tę sprawę postanowiono omówić na wiecu, a prezydyum Izby rękodz. poruczono opracowanie rezolucyj wyrażających żądanie wprowadzenia noweli do ustawy i usunięcia dzisiejszych niejasnych postanowień.

**Gmach Ligi Pomocy przemysłowej.** Liga Pom. przem. zakupiła we Lwowie przy ul. Pańskiej duży gmach za kwotę 370.000 koron. W zakupionym gmachu znajdą pomieszczenie warsztaty studenckie, internat młodzieży przemysłowej, Tow. kobiet Pomocy przemysłowej, biblioteka i biuro adresowe dla rękodzielników, sale dla urządzania mniejszych wystaw zawodowych — a wreszcie najnowsza przez L. P. p. projektowana i już w jesieni br. w życie wejść mająca instytucya „Szkoły przemysłu domowego" no i biura Ligi, której agendy wzrosły wprost niespodziewanie.

**Galicyjskie wyroby koszykarskie** na obecnej wystawie łowieckiej wywołują ogólny zachwyt i podziw u zwiedzających wystawę. „Mebelki są piękne, zgrabne wykonane precezyjnie, z gustem i smakiem i wiele przyczyniły się do wykwintności wystawy" — temi słowy wyraził się cesarz podczas zwiedzania wystawy w pawilonie, gdzie galicyjskie wyroby koszykarskie przedstawił cesarzowi książę Fürstenberg.

**Nowy sposób sterylizowania mleka.** T. Heryng, jak podaje „Gazeta mleczarska", opisuje w „Rev. général du lait", nowy przez siebie wynaleziony sposób sterylizowania mleka, mający tę zaletę, że nie zmienia mleka pod względem jego własności fizycznych, jak również nie niszczy jego fermentów. Autor wyszedł z założenia, że mleko ogrzane przez kilka tylko sekund do temperatury 65—70° C. i natychmiast ochłodzone zachowywa powyżej wspomniane zalety. T. Heryng sądzi że zadanie to udało mu się rozwiązać zapomocą swego aparatu. Mleko rozpyla się na znikomo małe cząsteczki i ogrzewa przy pomocy rozpylacza parowego. Potem następuje szybko kondenzacya i ochłodzenie mleka.

Korzyści z zastosowania tej metody mają być następujące:

1) Mleko zachowuje swoje własności pod względem fizycznym i chemicznym, jak barwę, zapach smak i t. d.

2) Ciała białkowate nie ulegają żadnej zmianie.

3) Mleko chronione przed światłem i przechowane w temperaturze 4° C. nie skwaśnieje w 8—10 dniach.

4) Następuje homogenizowanie (ujednostajnianie mleka, czyli że w mleku nie podejdzie śmietana.

5) Aparat ma prostą konstrukcyę i stale bez termometru i kontroli ogrzewa mleko od 65—80° C.

Według doświadczeń dra Serkowskiego w Warszawie, niszczy się zapomocą tej metody także drobnoustroje powodujące choroby, jak tyfus, cholerę, gruźlicę i wiele innych chorób zakaźnych.

**Tegoroczne żniwa** nie wszędzie wypadły tak, jak się z początku spodziewano. W wielu bardzo okolicach ucierpiały zboża wskutek burz, gradów i długotrwałych deszczów. W Czechach poniosła pszenica prawdziwy pogrom wskutek olbrzymiego napadu na kłosy pewnego chrząszczyka, zielonkiem zwanego (chlorops taeniopus). Czeskie pisma zgodnie donoszą, że chrząszczyk ten w całych Czechach i na Morawie poczynił nieobliczalne szkody.

U nas w Galicyi zwłaszcza na Podolu, zbiory były dość wydatne. Odbiło się to też na cenie. Na jarmarku św. Anny w Tarnopolu płacono 9·30 Kor. za 50 klgr. pszenicy.

Nader pocieszające wiadomości nadeszły z Rumunii, która dziś można powiedzieć że jest śpichlerzem Austryi. Pisma donoszą, iż tegoroczne zbiory pszenicy przeszły wszelkie oczekiwania. Podczas gdy przeciętnie zbiór na 1 hektar wysiewu wynosi 14 do 15 hektolitrów, w tym roku osiągnął cyfrę 28 hektolitrów. Obliczają, iż tegoroczne zbiory na obszarze 2 milionów hektarów pola przyniosły 45 milionów hektolitrów.

Taka cyfra jest o połowę większą od zbiorów zeszłorocznych.

Co do zbiorów w Rosyi, to petersburska „Gazeta handlowo przemysłowa" podaje następujące sprawozdanie: Ogólne zbiory wypadły średnio. Pszenica jest lepszą w okolicach południowych, południowo zachodnich i częściowo środkowych guberniach i w większej części Polski; gorszą jest w gubernii połtawskiej, kowieńskiej i grodzieńskiej. Żyto najlepsze zrodziło na Kaukazie, dalej w rajonach Kamy i Belaji, w środkowej Rosyi i w prowincyach nadbałtyckich; gorsze jest w okolicach nadwołżańskich, na Litwie, w Simbirskiej i Kazańskiej guberniach.

**Ceny mąki** loco Budapeszt dostawa lipcowa: mąka pszeniczna:

Nr. 0 od K 16·— do do 17·50 Nr. 1. 16.30—17. — Nr. 2. 15·80 — 16·50 Nr. 3. 15·30 — 16 Nr. 4. 14·70 — 15·40 Nr. 5. 13·50—14·50.

Dostawa sierpniowa Nr. 0. — K. 16 do 16·70.

Dostawa wrzesień — grudzień Nr. O. — K. 15·20 — 15·90.

Mąka żytnia: dostawa na sierpień — październik notowano Nr. 0. — K. 12·40.

Wszystko na 50 klgr. loco Budapest, bez limits.

Giełda Peszteńska wykazuje w ostatnich dniach tendencyę zniżkową; gdy zaś u nas zaofiarowanie nowego zboża jest dość znaczne, zatem tem łatwiej mogli konsumenci wywołać zniżkę notowań zeszłotygodniowych.

Obroty dzisiejsze były nieznaczne, rolnicy bowiem nie zawierają większych transakcyj, licząc na podwyższenie się obecnych cen, czego jednak jak dotąd spodziewać się nie można.

**Wartość odżywcza i lecznicza maślanki.** Od niedawna dopiero lekarze zwracają baczniejszą uwagę na wartość odżywczą i leczniczą maślanki i zaczynają zalecać ją we wielu przypadkach, w których dotychczas używano zazwyczaj rozmaitych sztucznych i drogich preparatów odżywczych. Maślanka zawiera około 0,4 do 1 proc. tłuszczu 4 proc. cukru mlekowego, 4 proc. białka, 0,3 proc. kwasu mlekowego i 0,2 soli mineralnych. Porównując te cyfry ze składem mleka pełnego, które zawiera 3—4 proc. tłuszczu, 4 proc. białka, 4 proc. cukru mlekowego i 0,5 proc. soli mineralnych, przekonamy się, że maślanka ustępuje mleku tylko pod względem ilości tłuszczu i soli mineralnych, natomiast zawiera więcej kwasu mlekowego, co ma ważne znaczenie, gdyż kwas mlekowy czyni białko strawniejszem, a pobudzając żołądek i kiszki do obfitszego wydzielania soków, zwiększa znowu strawność. Dalej wskutek skwaśnienia białko znajduje się w postaci kłaczków, podobnie jak mleko matczyne w żołądku niemowlęcia.

Z tej własności maślanki skorzystano, w niektórych przypadkach przy odżywianiu niemowląt. Do tego celu nadaje się maślanka jeszcze z tego względu, że zawiera stosunkowo mało tłuszczu, a wiadomo, że niemowlęta najtrudniej strawiają tłuszcz, zwłaszcza te, które cierpią lub cierpiały na zaburzenie żołądkowe.

Inicyatywa do karmienia niemowląt maślanką wyszła z Holandyi. Tamtejsi lekarze bowiem zwrócili uwagę, że rybaczki holenderskie, zajęte cały dzień połowem ryb, karmią często niemowlęta maślanką. To dało pochop do poczynienia prób w niektórych szpitalach dla dzieci w Niemczech. Wynik prób był dodatni. Stwierdzono jednakże, że w odżywaniu niemowląt używać należy maślanki tylko jako środka leczniczego i tylko pod dozorem lekarza, gdyż maślanka użyta w sposób nieumiejętny może zaszkodzić.

Także dla dorosłych można używać maślanki jako środka leczniczego, zwłaszcza w przypadkach chorób przemiany materyi. Maślanka działa wtedy w podobny sposób, jak niektóre wody alkaliczne, np. woda karlsbadzka, marienbadzka, z Ems, Kissingen, Wiesbadenu i t. d. Jak podczas kuracyi za pomocą wymienionych wód, tak samo podczas leczenia maślanką należy przestrzegać pewnej dyety. Leczenie zaczyna się od spożywania po ćwierć litra maślanki dwa razy dziennie. Ilość tę zwiększa się stopniowo na 2 litry dziennie, leczenie zaś trwa 4 do 6 tygodni. Maślanki używać należy w tym przypadku po upływie co najmniej pół godziny po jedzeniu, lub co najmniej tyle czasu przedtem, nigdy zaś podczas jedzenia.

Rzecz jasna, że do powyższych celów używać należy tylko maślanki wyborowej, otrzymanej we własnem gospodarstwie, lub we wzorowo prowadzonej maślarni.

---

**Biuro pracy,** wprowadzone przy naszem piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

Wszystkich Kolegów, którzy zwracają się do nas z zapytaniem w swoich interesach prosimy zawsze o załączenie marki na odpowiedź listowną.

**Od Wydawnictwa.** Zaznaczamy, iż zamknięcie numeru odbywa się u nas zawsze dnia 10 i 22 każdego miesiąca. Dlatego wszelkie artykuły, które są nam nadsyłane z prośbą o zamieszczenie ich w następnym numerze, muszą być nadsyłane wcześniej, — inaczej musimy je odkładać.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.